



d'Arapi

SPUMANTE CLASSICO

d'ARAPRÌ BRUT ROSÈ

Vitigni: Montepulciano e Pinot nero.

Zona di produzione: San Severo.

Vigna: C.da Cotinone 2 ha e C.da San Matteo 12 ha

Tipologia del terreno: argilloso-calcareo, in leggero pendio.

Esposizione e altimetria: Sud Sud-Ovest, 80-100 mt. slm.

Sistema di allevamento e densità di impianto: Spalliera
- 3500 piante/ha e Pergola pugliese - 2000 piante/ha.

Resa per ettaro: 100-120 q.li per ettaro, circa 3-4 kg per ceppo.

Epoca di vendemmia: fine agosto pinot nero e fine settembre
montepulciano, con raccolta e selezione manuale delle uve.

Affinamento e permanenza sui lieviti: ogni bottiglia riposa
minimo 18 mesi al riparo della luce e delle correnti d'aria e
degli urti, ad una temperatura di 13° C, nei sotterranei della
nostra antica Cantina.



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: salmone rosato con sfumature discrete di porpora ed oro, con spuma morbida ed abbondante e fine e persistente perlage.

Profumo: naso intenso fresco e dolce e ampio con fragranza di fiori e una fusione delicata di pane, tostatura e frutta matura.

Gusto: secco seppur rotondo, sapido, di lunga persistenza, con una tessitura gustativa equilibrata e una beva piacevole.

Abbinamenti gastronomici: Raffinato ed originale come aperitivo, ottimo da fine pasto. Desiderabile a qualsiasi ora, è simbolo di amore e felicità.